

CUADRO CONSOLIDADO DE REQUERIMIENTO

ITEM	DENOMINACIÓN	UNIDAD MED.	AÑO 2026	AÑO 2027	CANTIDAD
			META 086		TOTAL
1	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KLG	3	2	5
2	ARVEJA VERDE VAINA (AL PESO)	KLG	45	15	60
3	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KLG	153	51	204
4	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	64	96	160
5	LIMON CATEGORIA EXTRA	KLG	108	30	138
6	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	135	45	180
7	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	432	144	576
8	YUCA CATEGORIA EXTRA	KLG	81	27	108
9	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	216	72	288



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres",
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

MEMORANDO N° 088 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D.

PARA : CPC. Maribel Jania Gutiérrez Mestas
Jefa de la Oficina de Administración
Red de Salud Arequipa Caylloma

ATENCION : SRTA. Ligia Helena Díaz Paredes
Responsable del Proceso de Logística

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS
VERDURA CON FICHA TECNICA, FTE FTO RECURSOS ORDINARIOS
2026.

REFERENCIA : Informe N°192- 2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J.
(Doc. 9337130) (Exp. 5624621).

FECHA : Arequipa, 2026 marzo 11.

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA
11 MAR 2026
Doc. 51 Exp. 3.32 Firma

PROGRAMACION
PASE A: Logística
PARA: Se genero CCMN 28
Fecha: 21/03/26 Firma: 9

Por medio del presente, y en atención al documento de la referencia, emitido por la Jefatura de la Oficina Planeamiento, Presupuesto y Desarrollo Institucional, donde solicita autorización para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS VERDURA CON FICHA TECNICA, con fuente de financiamiento de RECURSOS ORDINARIOS 2026; esta Dirección Ejecutiva AUTORIZA lo solicitado en el documento de la referencia, tomando en cuenta además el Informe N°0076-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J-PP, para las especificaciones técnicas, debiendo continuar con las acciones administrativas pertinentes e informar de todo a este despacho.

Sin otro en particular, cúmplase de manera estricta.

Atentamente

ADMINISTRACION
PASE A: Logística
PARA: Corocuento y
Anex según documento
Fecha: 11/03/26 Firma: 4

EPChCh/kagp
Con copia CC: Archivo Dirección Ejecutiva
Se adjunta: Doc. Original 9337130 en (50) folios
SGD Documento: 9347927 en folios (01)
SGD Expediente: 5624621
TOTAL, FOLIOS: CINCUENTA Y UNO (51)

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
DIRECCION
M.C. Enelm Paola Choque Chaves
DIRECTORA EJECUTIVA

GOBIERNO REGIONAL AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
SECRETARÍA DE LOGÍSTICA
12 MAR 2026
Doc. 51 Exp. 3.32 Firma

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA
Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 24
Página web: www.redperiferica.aqp.gob.pe

Programa Social GRA Salud Red Periferica Arequipa
TRAMITE DOCUMENTARIO: tramitedocumentario.aqp.gob.pe

PROGRAMACION
PASE A: Logística
PARA: Corregir EETT, pedos
SGA deben de cambiar de
cantidad
Fecha: 13/03/26 Firma: 9

LOGISTICA
Programacion
Tramite
PARA:
Fecha: 13-3-26 Firma: 9

12 MAR. 2026
51 Hora 12:24 vB



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"

"Año de la esperanza y fortalecimiento de la democracia"



INFORME N° 192 -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J.

PARA : Medico Evelyn Paola Choque Chávez
Directora Ejecutiva de la Red de Salud Arequipa Caylloma

ASUNTO : Autorización para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS CON FICHA – FT. FTO. Recursos Ordinarios

REFERENCIA : Informe N°076-2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-J-PP.

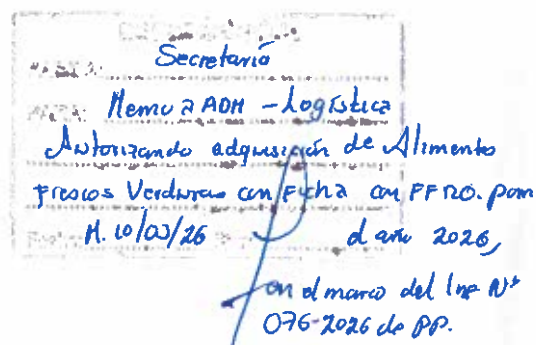
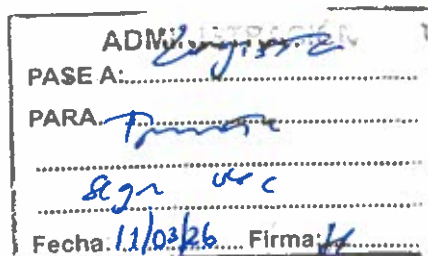
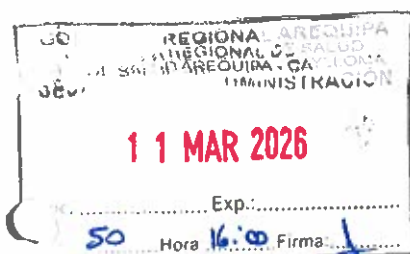
FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.

Es grato dirigirme a usted, para saludarle cordialmente y hacer de su conocimiento que se ha recepcionado el documento de la referencia, que contiene la solicitud para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS CON FICHA con FTE. FTO. Recursos Ordinarios, para el año 2026.

Motivo por lo cual, se solicita la **autorización** respectiva para continuar con los trámites correspondientes para su ejecución.

Sin otro particular, me despido de Usted.

Atentamente,



RBDC/all
C.c. Archivo.
Se adjunta: Doc N° 9336287 original en (49) folios
Nuevo Reg. Documento: 9337130 en (01) folio.
Nuevo Reg. Expediente: 5624621
Total folios: 50



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES Y LOS HOMBRES"
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"



INFORME N° -2026-GRA/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-I-J-PP.

PARA : Med. Ruperto Benjamín Dueñas Carpio
Jefe de la Oficina de Planificación, Presupuesto y Desarrollo Institucional

ASUNTO : Requerimiento de adquisición de ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS CON FICHA Fte. Fto.
Recursos Ordinarios.

ATENCION : Dirección Ejecutiva – Autorización

REFERENCIA : Informe N° 107-2026-GR/GRS/GR-RSAC-D-OPPD-I-J-SM

FECHA : Arequipa, 09 de marzo del 2026.



Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente, y a la vez indicarle que se ha recepcionado los informes de requerimiento de las áreas usuarias para la adquisición de ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS CON FICHA, para el periodo 2026 y 2027.

De acuerdo con lo establecido en la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas y su reglamento, la entidad debe asegurar que toda contratación responda a una necesidad debidamente identificada y programada en el Cuadro Multianual de Necesidades (CMN) y en la Programación Multianual de Bienes, servicios y obras (PMBSO).

Garantizar la continuidad, calidad y suficiencia del servicio alimentario brindado a las personas usuarias de los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma, mediante la contratación oportuna de alimentos frescos que permitan cubrir sus requerimientos nutricionales diarios, asegurando condiciones adecuadas de bienestar, protección y soporte integral, conforme a las obligaciones institucionales y a la normativa vigente del sector salud.

F.F.	PROG	META	E.G.	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD 2026	CANTIDAD 2027	CANTIDAD TOTAL
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	099600010320	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KLG	3.0	2.0	5.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	099600070004	ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KLG	45.0	15.0	60.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	099600020002	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KLG	153.0	51.0	204.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	090600030542	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	64.0	96.0	160.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	094100030436	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KLG	108.0	30.0	138.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	094100030434	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KLG	135.0	45.0	180.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	099600020083	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KLG	432.0	144.0	576.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	099600020098	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KLG	81.0	27.0	108.0
00	0131	0086	2.3.1.1.1.1	099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	216.0	72.0	288.0

www.redperiferica.aqp.gob.pe

AREQUIPA SOMOS TODOS

Av. Independencia con Paucarpata, Edificio
Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior
N° 424
T. 054-200823 - 206777 - 202279

ASEA

PARA

Firma



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LAS MUJERES Y LOS HOMBRES"
"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"



Por los fundamentos expuestos, se solicita se remita el presente informe a la Dirección Ejecutiva para su Autorización para proceder con la adquisición de **ALIMENTO FRESCOS VERSDURAS CON FICHA** en el marco de la Ley N° 32069 y su reglamento a fin de asegurar la continuidad y eficiencia de las actividades institucionales.

Sin otro particular y agradeciendo la atención que le brinde al presente, aprovecho la oportunidad para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA - TAYLLOMA

Erika Salcedo
.....
Lic. Erika Salcedo Gómez
COORDINADORA PROGRAMAS PRESUPUESTALES

C. c. : Archivo
Se adjunta :
SIGGEDO Registro Documento : 9336287
SIGGEDO Registro Expediente : 5624621
Folios : Treinta y seis (36)
Folios Totales : Cuarenta y nueve (49)

www.redperiferica.aqp.gob.pe

AREQUIPA SOMOS TODOS

Av. Independencia con Paucarpata, Edific.
Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior
N° 424
T. 054-200823 - 206777 - 202279

**REQUERIMIENTO BIENES****1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN**

Garantizar la continuidad, calidad y suficiencia del servicio alimentario brindado a las personas usuarias de los Hogares Protegidos de la Red de Salud Arequipa-Caylloma, mediante la contratación oportuna de alimentos secos que permitan cubrir sus requerimientos nutricionales diarios, asegurando condiciones adecuadas de bienestar, protección y soporte integral, conforme a las obligaciones institucionales y a la normativa vigente del sector salud.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Los alimentos frescos - verduras con ficha técnica aprobada son productos alimenticios de consumo humano que, por sus características de conservación, almacenamiento y manipulación, no requieren refrigeración y mantienen su calidad durante periodos prolongados.

3. DESCRIPCION GENERAL DEL REQUERIMIENTO**3.1. CARACTERISTICAS DEL BIEN COMUN A CONTRATAR**

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KLG	5.0
ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KLG	60.0
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KLG	204.0
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	160.0
LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KLG	138.0
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KLG	180.0
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KLG	576.0
YUCA CATEGORÍA EXTRA	KLG	108.0
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	288.0

3.2. ESPECIFICACIONES TECNICAS SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL

DENOMINACION DEL BIEN SEGÚN FICHA TECNICA	FICHA TECNICA APROBADA
AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	SI
ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	SI
CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	SI
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	SI
LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	SI
PALTA FUERTE CATEGORÍA I	SI
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	SI
YUCA CATEGORÍA EXTRA	SI
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	SI

4. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**i. Modalidad de pago**

El contrato se rige por la modalidad SUMA ALZADA, de conformidad con el artículo 130 del Reglamento.

ii. Plazo de entrega

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo de cinco (05) días calendarios, en concordancia con lo establecido en la estrategia de contratación, computados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato. Las entregas subsiguientes se realizarán en un plazo máximo de cinco (05) días calendario, una vez notificada la orden de compra, de acuerdo con el siguiente cronograma:

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

PROG		0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	0131	
META		0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	0086	
DESCRIPCION		AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	YUCA CATEGORÍA EXTRA	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA
UNIDAD DE MEDIDA		KLG	KLG	KLG	UNIDAD	KLG	KLG	KLG	KLG	KLG
AÑO 2026	1ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	0.5	5.0	17.0	0.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	2da Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE MAYO	0.5	5.0	17.0	16.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	3ra Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JUNIO	0.0	5.0	17.0	0.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	4ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JULIO	0.5	5.0	17.0	16.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	5ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE AGOSTO	0.0	5.0	17.0	0.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	6ta Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE SETIEMBRE	0.5	5.0	17.0	16.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	7ma Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	0.5	5.0	17.0	0.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	8va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE NOVIEMBRE	0.0	5.0	17.0	16.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	9na Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE DICIEMBRE	0.5	5.0	17.0	0.0	12.0	15.0	48.0	9.0	24.0
AÑO 2027	10ma Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES ENERO	1.0	5.0	17.0	32.0	10.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	11va Entrega A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES FEBRERO	0.0	5.0	17.0	32.0	10.0	15.0	48.0	9.0	24.0
	12va Entrega A los cinco (05) días	1.0	5.0	17.0	32.0	10.0	15.0	48.0	9.0	24.0

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

calendarios de Notificada la Orden de Compra MES MARZO									
CANTIDAD TOTAL	5.0	60.0	204.0	160.0	138.0	180.0	576.0	108.0	288.0

El cronograma de entregas comprenderá el período desde el mes de ABRIL del 2026 a MARZO del 2027, dividido en DOCE (12) entregas.

iii. Lugar de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará en el ALMACÉN DE LOS HOGARES PROTEGIDOS:

- HOGAR PROTEGIDO LUZ DE ESPERANZA – HUNTER: sito en Psje. Martinetti 111 Cercado. El horario para la recepción de los bienes será de 8:00 a 12:00 y 14:00 hasta 15:30 horas.
- HOGAR PROTEGIDO HACIA UNA NUEVA VIDA – MAJES: sito en urbanización Centro Poblado Santa María de la Colina piso 1 manzana k lote 14 distrito Majes provincia Caylloma departamento Arequipa El horario para la recepción de los bienes será de 8:00 a 12:00 y 14:00 hasta 15:30 horas.

DESCRIPCION			AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA		ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)		CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA		CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA		LIMÓN CATEGORÍA EXTRA		PALTA FUERTE CATEGORÍA I		PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA		YUCA CATEGORÍA EXTRA		ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	
			Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes	Hogar Luz de Esperanza Hunter	Hogar Hacia una nueva vida - Majes
AÑO	N° ENTREGA	FECHA DE ENTREGA																		
	1ra Entrega	8/04/2026	0.25	0.25	1.00	1.00	2.50	2.50	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE ABRIL	15/04/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		22/04/2026	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	2da Entrega	6/05/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE MAYO	13/05/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		20/05/2026	0.25	0.25	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	3ra Entrega	3/06/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JUNIO	10/06/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		17/06/2026	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	4ta Entrega	1/07/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE JULIO	8/07/2026	0.25	0.25	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		15/07/2026	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	5ta Entrega	5/08/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE AGOSTO	12/08/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		19/08/2026	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	6ta Entrega	2/09/2026	0.25	0.25	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE SETIEMBRE	9/09/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		16/06/2029	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	7ma Entrega	1/10/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE OCTUBRE	7/10/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		21/10/2026	0.25	0.25	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	8va Entrega	4/11/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días calendarios de Notificada la Orden de Compra MES DE NOVIEMBRE	11/11/2026	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
		20/11/2026	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

AÑO 2027	9na Entrega	2/12/2026	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días	11/12/2026	0.25	0.25	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	calendarios de	18/12/2026	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	Notificada la Orden																			
	de Compra																			
	MES DE DICIEMBRE																			
	TOTAL 2026		1.50	1.50	22.50	22.50	76.50	76.50	32.00	32.00	54.00	54.00	67.50	67.50	216.00	216.00	40.50	40.50	108.00	108.00
	10ma Entrega	4/01/2027	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días	14/01/2027	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	calendarios de	21/01/2027	0.50	0.50	1.50	1.50	3.00	3.00	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
AÑO 2027	Notificada la Orden																			
	de Compra																			
	MES ENERO																			
	11va Entrega	3/02/2027	0.00	0.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	A los cinco (05) días	10/02/2027	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	calendarios de	17/02/2027	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	Notificada la Orden																			
	de Compra																			
	MES FEBRERO																			
	12va Entrega	3/03/2027	0.50	0.50	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.00	1.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
AÑO 2027	A los cinco (05) días	10/03/2027	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	3.00	0.00	0.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	calendarios de	17/03/2027	0.00	0.00	1.50	1.50	3.00	3.00	8.00	8.00	2.00	2.00	2.50	2.50	8.00	8.00	1.50	1.50	4.00	4.00
	Notificada la Orden																			
	de Compra																			
	MES MARZO																			
	TOTAL 2027		1.00	1.00	7.50	7.50	25.50	25.50	48.00	48.00	15.00	15.00	22.50	22.50	72.00	72.00	13.50	13.50	36.00	36.00

iv. Penalidades

- Penalidad por mora:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento.

v. Solución de controversias contractuales

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación, CUANDO SE HAYA PACTADO Y ARBITRAJE.

Para el arbitraje el postor ganador de la buena pro selecciona a una de las siguientes instituciones arbitrales para administrarlo:

N°	INSTITUCIONES ARBITRALES	RUC
1	CENTRO DE ARBITRAJE DE LA CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE AREQUIPA	20124994340
2	CAMARA DE COMERCIO DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA DEL PERU	20602244009
3	CORTE INTERNACIONAL DE ARBITRAJE, RESOLUCION DE DISPUTAS Y CONCILIACION - CIADIC	20612788970

5. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

i. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

1. CAPACIDAD LEGAL

Nº	REQUISITO DE HABILITACIÓN	ACREDITACIÓN
1	Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

6. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a cualquier servidor de la entidad contratante.

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA –

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaaqp.gob.pe>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

7. RESOLUCIÓN DE CONTRATO u ORDEN DE COMPRA POR INCUMPLIMIENTO

En el supuesto del literal b) del numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley, la parte afectada por el incumplimiento requiere a la otra parte que ejecute la prestación materia de incumplimiento, bajo apercibimiento de resolver el contrato y se procederá según lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley 32069.

8. GESTIÓN DE RIESGOS

Se identificará los riesgos que esta enfrenta en la contratación, dichas actividades y acciones se realizan sobre la base de la identificación, análisis, valoración, gestión, control y monitoreo de riesgos, que permiten tomar decisiones informadas y aprovechar las oportunidades potenciales derivadas de estos. Las entidades contratantes realizan la gestión de riesgos a fin de aumentar la probabilidad y el impacto de riesgos positivos y disminuir la probabilidad y el impacto de riesgos negativos, que puedan afectar el cumplimiento de la finalidad pública buscada. En todo momento, la gestión de riesgos debe considerar una mejora en la administración y en el uso de los recursos públicos.

9. VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Uno (01) años contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE.

10. CONFORMIDAD

Será otorgada por el COORDINADOR DEL PROGRAMA PRESUPUESTAL, a través de la verificación del cumplimiento de las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, de la prestación efectuada. En caso de observaciones se procederá de acuerdo con lo indicado en el artículo 144 del Reglamento de la Ley 32069.

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA

Ps. Edith D. Lima Sierra
C.Ps.P. 0683
Responsable PP 131 Control y Prevención en Salud Mental

RED DE SALUD AREQUIPA CAYLLOMA -

Dirección : Av. Independencia con Paucarpata, Edificio Héroes Anónimos, bloque E N° 600 interior N° 424

Teléfono : 054-200823 - 206777

Razón social: GRA Salud Red Periférica Arequipa

Web institucional: <https://redperifericaagp.gob.pe>

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : AJO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : AJO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	- Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. - Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. - Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
<u>Categoría, sanidad y aspecto</u>		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Pudrición	0 %	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre y variedad del alimento;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La arveja verde es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L.
 La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer a la misma variedad y debe estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Consistencia	Granos tiernos y consistentes, no harinosos.		NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición
Llenado de vainas	Tolerable hasta el 90 % de vainas llenas.		
Color de vaina y granos	Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).		
Tamaño del grano	Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	
	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm	
	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	
	Grande	Mayor a 10,3 mm	
Sanidad			
Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.		
Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	Se tolera 20 % de arvejas con defectos.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arveja verde categoría primera - tamaño grande.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- fecha de cosecha;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : CAMOTE AMARILLO CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción general : El camote es la raíz reservante comestible perteneciente al género y especie *Ipomoea batatas* L. de la familia de las Convolvulaceae. Perteneciente al Grupo de Alimentos de procesamiento primario de origen vegetal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El desarrollo y condición de los camotes debe ser tal que permita soportar el transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.120:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Requisitos mínimos	A reserva de las disposiciones especiales para esta calidad y las tolerancias permitidas, los camotes deben: – Estar enteros, firmes, limpios y libres de cualquier materia extraña visible; – estar libres de daños por pudrición visible, insectos vivos o muertos, hongos u otros contaminantes; – estar bien crecidos y desarrollados; y, – tener una apariencia normal y de características típicas de la variedad.		NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición
Grado de calidad	Se compone de camotes de características varietales similares, firmes, lisos, bastante limpios, bastante bien formados, exentos de daños por frío, descomposición interna, pudrición negra, otra podredumbre o descomposición húmeda, y exentos de daños causados por raicillas secundarias, brotes, cortes, magulladuras, cicatrices, rajaduras de crecimiento u otras enfermedades, gusanos alambre, gorgojos u otros insectos, y otros contaminantes biológicos.		
Sanidad y aspecto	Desprendimiento de la piel	0 %	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 %	
	Brotamiento	0 %	
	Pudrición seca	0 %	
	Pudrición húmeda	0 %	
	Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 1 %	
	Mezclas varietales	Máximo 2 %	
	Máximo porcentaje acumulado	5 %	

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tamaño (diámetro: dimensión más grande de camote medido en ángulo recto al eje longitudinal)	Calibre de 4,5 – 9,0 cm Se aceptará un 10 % por número o peso de camotes correspondiente al tamaño inmediatamente inferior o superior indicado en el empaque.	NTP 011.120:2024 CAMOTE Y SUS DERIVADOS. Camote. Requisitos. 2ª Edición
Homogeneidad	El contenido de cada envase o lote debe ser uniforme y contener solo camotes del mismo origen, variedad y calidad comercial. La parte visible del contenido en el empaque o lote, en el caso de camotes presentados a granel, debe ser representativa de todo el contenido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

Los camotes deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.120:2024.

Los camotes deben disponerse en envases que se ajusten a la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8 de la NTP 011.120:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
 Denominación técnica : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA
 Unidad de medida : UNIDAD
 Descripción general : Es el maíz *Zea mays* L. *amílácea* St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	- Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta. Los granos de choclo son anchos y achatados.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)	Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO. Choclo. Requisitos. 2ª Edición
	Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm	
Categoría	Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.		
Tolerancias			
Tamaño	Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.		
Presencia de Indicios de podredumbre	0,0 %		
Presencia de insectos	0,0 %		
Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0 %		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del choclo categoría extra o primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, bien presentado, homogéneo y debe estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón debe ser del 40 % con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30 % de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Categoría	Tolerancia: Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.			NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Calibre (tamaño)	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	
	A	44 a más	20 - 22	
	B	41 a 43,9	23 - 27	
	C	38 a 40,9	28 - 33	
	D	35 a 37,9	34 - 39	
	Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.			
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2.de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
 Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por paltas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase: - Defectos leves de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto. Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	El 10 % en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Tolerancias sobre daños y defectos menores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
Manchas	Máximo 10 %	
Decoloración	Máximo 10 %	
Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10 %	
Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10 %	
Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10 %	
Cambio de color	Máximo 10 %	
Herida cicatrizada	Máximo 10 %	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Subtotal de defectos menores	Máximo 10 %		
<u>Tolerancias sobre daños y defectos mayores</u> Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número			
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1 %		
Magulladura o golpe	Máximo 1 %		
Daños por heladas	Máximo 1 %		
Quemadura de sol	Máximo 1 %		
Pudrición	Máximo 1 %		
Herida abierta	Máximo 1 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0 %		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2 %		
Total de defectos acumulados	Máximo 10 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palta fuerte categoría I calibre 18.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- la categoría de calidad del producto;
- contenido neto;

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN				REFERENCIA
CALIDAD					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.				NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Tamaño ¹	Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			
		Extra	Primera	Segunda	
	D mayor (mm)	134-102	101-75	74-49	
	D menor (mm)	107-72	71-51	50-38	
Peso (g)	639-320	319-155	154-29		
<u>Sanidad y aspecto</u>					
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m				
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m				
Brotamiento	0 % m/m				
Verdeamiento	0 % m/m				
Pudrición seca	0 % m/m				
Pudrición húmeda	0 % m/m				

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2 % m/m	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Mezclas varietales	0 % m/m	
Porcentaje máximo acumulado	5 % m/m	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de papa Canchán calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papa Canchán calidad primera de calibre primera.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA EXTRA
 Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA EXTRA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	- Estar entera. - Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. - Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas. - Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. - Estar exenta de pérdida de color en la pulpa. - El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. - El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD										
Clasificación y tolerancia de calidad	La yuca (mandioca) de categoría extra debe ser de calidad superior y caracterfstica de la variedad y/o tipo comercial. No debe tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Tolerancia: El 5 %, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición								
	Calibre		La yuca de esta categoría se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:							
<table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table>			Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0
Calibre			Diámetro (cm)							
A		3,5 - 6,0								
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
Tolerancia: El 10 %, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.										
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la yuca categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Yuca categoría extra, calibre B.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca de la misma categoría, origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y tipo (dulce);
- categoría;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo).

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: – Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. – Daños fitopatológicos: 0 % Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
<u>Madurez</u>		
Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente al ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plomizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño	Peso mínimo 25 kg	
Tolerancia de Defectos		
Magulladuras y rajaduras	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
Cortes	0 %	
Tolerancia acumulativa	No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Agroalimentaria, mediante Decreto N° 004-2011-AG, modificatorias. Inocuidad aprobado Supremo y sus

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase

El alimento podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, en el caso de que se encuentre envasado. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los alimentos agropecuarios primarios deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.